

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

SKU: 1020796

ZWILLING | ALL * STAR - Carving knife - Blade: 160mm - Silver



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual: Zwilling All-Star Carving Knife 160mm

1. General Information

The Zwilling All-Star Carving Knife features a 160mm blade designed for precision carving of meats and poultry. Crafted from high-quality stainless steel, this knife is engineered for optimal sharpness, durability, and easy handling. The comfortable ergonomic handle ensures safe and efficient usage.

2. Safety Information

- Always use the carving knife on a stable cutting board to prevent slips.
- Keep the knife away from children and store it in a safe place when not in use.
- Always cut away from your body and ensure your fingers are clear of the blade's path.
- Do not attempt to catch a falling knife.
- The knife is sharp; exercise caution to avoid cuts. Use protective gloves if necessary.
- Regularly inspect the knife for any signs of damage; do not use if the blade is chipped or broken.
- Do not use the knife for purposes other than its intended use.

3. Product Specifications

- Blade Length: 160 mm
- Blade Material: High-quality stainless steel
- Handle Material: Ergonomic, slip-resistant synthetic
- Warranty: Lifetime warranty against defects in material and workmanship
- Origin: Made in Germany

4. Setup and Installation

1. Unbox the knife and remove any protective coverings from the blade.
2. Inspect the knife for any shipping damage.
3. Ensure you have a suitable cutting board and a clean working space.
4. Store the knife in a designated knife block or magnetic strip to keep it secure and sharp.

5. Operation

1. Grip the handle firmly, ensuring your fingers wrap around the ergonomic design.
2. Place the food item securely on the cutting board.
3. Position the blade at an angle against the food to maximize cutting efficiency.
4. Apply gentle pressure as you slice through the meat. Adjust your grip as necessary for control.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with warm, soapy water immediately after use to prevent food residue from hardening.
- Avoid placing the knife in the dishwasher as high heat may damage the handle or dull the blade.
- Dry the knife completely with a soft cloth.
- Regularly hone the blade with a sharpening steel to maintain its sharpness.
- Store the knife safely to prevent damage to the blade and injury from accidental contact.

7. Troubleshooting

- Knife feels dull: Hone the blade with sharpening steel or have it professionally sharpened.
- Chips on blade: Check for damage and stop using the knife. Consult a professional for sharpening or repair.
- Handle feels loose: Inspect for screws or rivets that may need tightening, or discontinue use until assessed.

8. Disposal

If the knife is beyond repair or worn out:

- Dispose of it responsibly. Wrap the blade in cardboard or thick material to prevent cuts during disposal.
- Consider recycling programs for metal materials, where applicable.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

- Email: info@ggmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Zwilling All-Star Tranchiermesser Klinge 160mm

1. Allgemeine Informationen

Das Zwilling All-Star Tranchiermesser mit einer Klinge von 160 mm ist das perfekte Werkzeug für präzises Tranchieren von Fleisch und anderen Lebensmitteln. Hergestellt aus hochwertigem Stahl, gewährleistet dieses Messer Langlebigkeit und Schärfe.

2. Sicherheitsinformationen

- Schneidegefahr: Die Klinge ist extrem scharf. Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Messer, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Benutzung: Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Lagern: Bewahren Sie das Messer sicher in einem Messerblock oder einer Schutzhülle auf, um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Hygiene zu gewährleisten. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Zwilling All-Star Tranchiermesser
- Klingenlänge: 160 mm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Klingenform: Gebogene Klinge für präzises Schneiden
- Griffform: Ergonomischer Griff für optimalen Komfort
- Gewicht: 150 g

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen.
3. Stellen Sie sicher, dass Ihr Arbeitsplatz sauber und stabil ist.
4. Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Schneidebrett für das Tranchieren haben.
5. Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Schutzhülle für die Sicherheit.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit der rechten Hand am Griff und führen Sie sanfte, gleichmäßige Schnitte aus.
- Verwenden Sie einen stabilen Untergrund und ein geeignetes Schneidebrett.
- Arbeiten Sie in Richtung von Ihrem Körper weg, um das Risiko von Verletzungen zu minimieren.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Klinge sofort mit einem weichen Tuch, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die Schneidleistung zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Problem: Messer schneidet nicht gut
 - Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge und schärfen Sie sie nach Bedarf.
- Problem: Griff ist locker
 - Lösung: Überprüfen Sie die Verbindung zu Ihrer Sicherheit und bringen Sie das Messer gegebenenfalls zur Reparatur.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer verantwortungsvoll, indem Sie es in eine Verpackung legen, um Verletzungen zu verhindern, und es in den regulären Abfall geben.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling All Star Carving Knife (blad 160 mm)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Zwilling All Star Carving Knife. Dit mes is ontworpen voor precisie en efficiëntie bij het snijden van vlees en gevogelte. Met zijn hoogwaardige materialen en vakmanschap is het een essentieel keukenhulpmiddel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes altijd met de punt van het mes naar beneden gericht en zorg ervoor dat uw handen uit de snijlijn blijven.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het mes niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.
- Snijd alleen op geschikte snijplanken om schade aan het mes te voorkomen.
- Controleer het mes regelmatig op slijtage en vervang het indien nodig.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om vlekken of corrosie te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Lengte mesblad: 160 mm
- Handvatmateriaal: Kunststof
- Gewicht: 150 g
- Kleur: Zilver

4. Opstelling en Installatie

Dit mes vereist geen installatie. Het is direct klaar voor gebruik na aankoop. Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking en controleer het op eventuele schade.

5. Gebruik

Houd het handvat stevig vast en snijd met een gelijkmatige druk. Begin met het creëren van een snijlijn en gebruik lange, soepele bewegingen voor de beste resultaten. Zorg ervoor dat u het mes altijd in een veilige positie houdt tijdens het snijden.

6. Reiniging en Onderhoud

Reinig het mes met handwarm water en milde zeep. Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve stoffen. Droog het mes onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen. Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenset of met een beschermkap.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
 - Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Scherp indien nodig met een honingstaaf of een slijpsteen.
- Probleem: Het mes heeft roestvlekken.
 - Oplossing: Reinig het mes met een speciale roestverwijderaar en zorg ervoor dat het goed wordt gedroogd na gebruik.

8. Afvoer

Gooi het mes niet in de reguliere afvalcontainer. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor richtlijnen voor de juiste afvoer van keukengerei.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Tallado Zwilling All Star

1. Información General

El cuchillo de tallado Zwilling All Star es una herramienta esencial para cualquier cocina. Diseñado para tallar carnes con precisión, su hoja de 160 mm garantiza cortes limpios y uniformes. Con una construcción de acero inoxidable de alta calidad, este cuchillo ofrece durabilidad y resistencia a la corrosión.

2. Información de Seguridad

- Siempre utilice el cuchillo en una superficie estable y plana.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- No utilice el cuchillo para cortar materiales no alimentarios.
- Evite exponerse a temperaturas extremas que puedan afectar el corte.
- Use una tabla de cortar adecuada para proteger tanto el cuchillo como la superficie.
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro cuando no esté en uso.
- Evite el uso de fuerza excesiva al cortar; en su lugar, utilice técnicas de corte adecuadas.
- Si la hoja se daña o se desafilada, no intente repararla por su cuenta.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 160 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Polipropileno
- Peso: 230 g
- Fabricación: Hecho en Alemania
- Filo: Biselado

4. Instalación y Configuración

El cuchillo de tallado está listo para usar al sacarlo de la caja. Para garantizar un funcionamiento óptimo, siga estos pasos:

- Retire el cuchillo del envase con cuidado.
- Limpie la hoja con un paño húmedo antes del primer uso.
- Para un almacenamiento adecuado, se recomienda un bloque de cuchillos o un imán para evitar daños en la hoja.

5. Uso

Para un uso óptimo del cuchillo de tallado:

- Sujete el mango con una mano y la carne con la otra.
- Aplique una presión uniforme al cortar.
- Para mejorar la precisión, mantenga el cuchillo en un ángulo de 20 grados respecto a la superficie.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano el cuchillo con agua tibia y jabón suave tras cada uso.
- Evite el uso de lavavajillas, ya que puede dañar el filo.
- Seca el cuchillo completamente con un paño limpio antes de guardarlo.
- Para mantener el filo, afile el cuchillo regularmente con un afilador adecuado.

7. Resolución de Problemas

- Si la cuchilla no corta correctamente, verifique que esté afilada.
- Si hay manchas en la hoja, limpie con una pasta de bicarbonato de sodio y agua.
- Si el mango se siente suelto, consulte con un profesional antes de usarlo.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, no lo deseche a la basura común. Envuelva la hoja en papel grueso y colóquelo en un contenedor adecuado para objetos afilados. Investigue las regulaciones locales sobre la eliminación de metales.

9. Contacto

Para más información o asistencia:

Email: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Couteau à découper Zwilling All-Star 160mm

1. Informations générales

Le couteau à découper Zwilling All-Star est conçu pour répondre aux exigences élevées des chefs professionnels et des passionnés de cuisine. Conçu avec précision, ce couteau offre une excellente performance et durabilité.

2. Informations de sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface de coupe appropriée pour éviter d'endommager le couteau ou la surface.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne touchez jamais la lame avec une main humide pour éviter tout risque de glissement.
- Ne tentez pas de couper des objets durs qui pourraient endommager la lame (par exemple, des os, des noix).
- Entretenez le couteau régulièrement pour garantir son efficacité et sa sécurité d'utilisation.
- Ne laissez pas le couteau immergé dans l'eau pendant de longues périodes afin d'éviter la corrosion.

3. Présentation du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 160mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique, en plastique durable
- Utilisation : Découpe précise des viandes, volaille et poissons
- Poids : Léger, facilitant l'utilisation prolongée

4. Installation et mise en route

Le couteau nécessite peu d'installation, mais il est essentiel de le nettoyer avant la première utilisation. Suivez ces étapes :

1. Retirez le couteau de son emballage.
2. Lavez la lame à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.
3. Séchez la lame avec un chiffon doux.
4. Rangez le couteau dans un endroit sûr, de préférence dans un bloc à couteaux ou un protège-lame.

5. Fonctionnement

Ce couteau est conçu pour une utilisation manuelle. Utilisez une pression douce et contrôlée lors de la découpe pour obtenir des tranches uniformes. Gardez les doigts en dehors du chemin de la lame et maintenez une prise sûre sur le couteau.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de lave-vaisselle pour éviter d'endommager le couteau.
- Pour maintenir la qualité de la lame, affûtez le couteau régulièrement avec un aiguiser de qualité.

7. Dépannage

- Si la lame devient émoussée, utilisez un aiguiser pour restaurer son tranchant.
- En cas de rouille, utilisez un nettoyant antirouille et essuyez soigneusement.
- Pour des poignées glissantes, assurez-vous que vos mains sont sèches lors de l'utilisation.

8. Élimination

Lorsque le couteau est usé et ne peut plus être utilisé, éliminez-le conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne le jetez pas dans la poubelle ordinaire, car il peut blesser quelqu'un.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del coltello da cucina ZWILLING All Star, lama 160mm. Questo coltello è stato realizzato per soddisfare le esigenze degli chef professionisti e degli appassionati della cucina. Grazie all'innovativa tecnologia FRIODUR e alla sua lama in acciaio inox, il coltello All Star offre prestazioni eccezionali e una lunga durata.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Per garantire un utilizzo sicuro del coltello da cucina ZWILLING All Star, seguite queste indicazioni:

- Tenete sempre il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi non previsti, come aprire lattine o rompere ghiaccio.
- Afferrare saldamente la maniglia per evitare scivolamenti.
- Non lavare il coltello in lavastoviglie; utilizzare solo acqua e sapone.
- Se la lama è danneggiata o sbeccata, non utilizzarla e contattare l'assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il coltello da cucina ZWILLING All Star ha le seguenti specifiche tecniche:

- Tipo di prodotto: Coltello da cucina
- Lunghezza della lama: 160 mm
- Materiale della lama: Acciaio inox
- Manico: Plastica ergonomica
- Caratteristiche: FRIODUR, lama affilata a mano, alta resistenza e durata.

4. Installazione e Montaggio

Non è necessario alcun assemblaggio per utilizzare il coltello ZWILLING All Star. Prima del primo utilizzo, si consiglia di pulire la lama con un panno umido. Assicurati di avere un tagliere stabile e sicuro per garantire un utilizzo sicuro.

5. Operazione

Per utilizzare il coltello:

- Assicurati di avere un'adeguata illuminazione e un spazio di lavoro pulito.
- Tieni il cibo da tagliare stabilmente e utilizza movimenti lunghi per un taglio efficace.
- Lavora lentamente e con attenzione per evitare infortuni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare la lama a mano con acqua e sapone neutro.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un portacoltelli o in un cassetto con separatori per evitare danni alla lama.

7. Risoluzione dei Problemi

Se il coltello non affila correttamente, controllare se la lama potrebbe aver subito danni. In caso di problemi più gravi, contattare il servizio clienti per assistenza. Evitare di forzare la lama su cibi molto duri.

8. Smaltimento

Il coltello da cucina ZWILLING All Star deve essere smaltito in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare il coltello nell'immondizia domestica; informati sui punti di raccolta per il metallo o gli strumenti affilati.

9. Contatti

Per assistenza, è possibile contattare il servizio clienti ai seguenti recapiti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.